

Cantadou® Ail&Fines herbes 16,66g



Un subtil équilibre entre l'ail et les herbes de Provence au sein d'une texture souple
Un produit en microbarquette, facile à tartiner sur du pain ou à manger à la cuillère
Riche en calcium et en vitamine D
Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, Pays de la Loire en France

Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait (origine: France), **crème** (Origine: France), eau, ferments **lactiques**, phosphate de calcium, sel, concentré des minéraux du **lait**, ail et herbes aromatiques (0,6%), poivre, arôme naturel d'ail, vitamine D.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004) OHSAS 18001 IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

OGM : La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

| Test | Méthode | Objectif |
|-------------------------------------|---|--|
| Listeria monocytogenes | EN/ISO 11290-1 | Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| E. Coli | ISO 16649 – 1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000 |
| Enterotoxines staphylococciques | Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait | Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 ⁽¹⁾

| | Pour 100g | Par portion |
|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Valeur énergétique | 994 kJ- 241 kcal | 166 kJ- 40 kcal |
| Matière grasses | 22,5 g | 3,7 g |
| dont AGS | 15 g | 2,5 g |
| Glucides | 2,5 g | 0,4 g |
| dont sucres | 2,5 g | 0,4 g |
| Protéines | 7 g | 1,2 g |
| Sel* | 1,1 g | 0,18 g |
| Calcium | 950 (119% AQR**) mg | 158 (20% AQR**) mg |
| Vitamine D | 9 µg (180% AQR**) mg | 1,5 µg (30% AQR**) mg |

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 22,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 54 portions | 6 coffrets de 54 portions | 72 unités logistiques |
| Code EAN | 3073780847940 | 03073780847933 | 083073780847939 |
| Poids net | 0.900 KG | 5.400 KG | 388.800 KG |
| Poids brut | 0.990 KG | 6.411 KG | 461.598 KG |
| Dimensions (mm) | 190x271x55 | 380x271x165 | 1200x800x1485 |
| D.G.C.*** | 44 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 9 | 8 | 72 |

*** Délai Garanti Client